

En Mars
les légumes et
fruits de saison
sont :



La pomme



Les épinards













Les carottes

Nous découvrons :



L'eau à l'état solide

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	Rosette Pâté de volaille Sauté de boeuf au romarin Semoule Bûche de chèvre à la coupe Rondelé Fruit de saison au choix	Carottes râpées Pamplemousse Boulettes de bœuf à la provençale  Spaghettis Chanteneige Camembert à la coupe Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Endives vinaigrette aux dés de brebis Salade verte aux dés de brebis Rôti de porc au jus Petits pois  Yaourt sucré Yaourt aux fruits	Betteraves vinaigrette Chou chinois Falafel de pois chiches et Ketchup Purée de panais Gouda Saint Bricet Tarte au cacao
Du 11 au 15	 Mélange harmonie (scarole, chou rouge) Radis-beurre  Chili con carné Riz de camargue Chavroux Edam Liégeois chocolat Liégeois vanille	Pizza Quenelles sauce aurore Carottes Yaourt sucré Yaourt aromatisé Fruit de saison au choix	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons) Salade de blé méditerranéenne  Escalope de dinde aux herbes Epinards mornay Emmental à la coupe Tomme noire Fruit de saison au choix	Coleslaw Choux rouge Filet de merlu sauce orientale Boullgour Tartare Tomme noire Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop
Du 18 au 22	Taboulé Salade de pommes de terre Marco Polo Omelette fraîche Choux fleur à la crème Chantailou Croix de Malte Fruit de saison au choix	Radis râpés Chou chinois Saucisse de Toulouse  Lentilles au jus  Saint Marcellin à la coupe Samos Navette (Région PACA)	Batavia Mélange hollandais (salade, chou blanc, carottes, Bœuf gardian Pommes noisette  Fromage blanc nature Gelée de groseille (eau à l'état solide)	Quiche au fromage Filet meunière et citron Jeunes carottes persillées Rondelé Rouy à la coupe Fruit de saison au choix
Du 25 au 29	Potage de légumes  Raviolis potimarron et emmental à la crème Crème anglaise Madeleine	Tapenade noire sur toast Macédoine mayonnaise Cordon bleu Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots) Edam Chanteneige Fruit de saison au choix	Accras de morue Braisé de bœuf à l'échalote  Haricots verts à l'huile d'olive Brie à la coupe Croc'lait Fruit de saison au choix	Kouki en salade Feuilles d'épinards en salade Moqueca de colin (lait de coco) Riz Camembert à la coupe Chantailou Compote au choix

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets
faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture
Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)